

# Gaumenfreuden aus der Winzerküche

Vorweg reichen wir immer knuspriges Brot mit 2 verschiedenen Aufstrichen

## „Da haben wir den Salat“

### Großer bunter Salatteller

mit Rohkost- und buntem Blattsalat  
mariniert mit Himbeeressig & Walnuss Öl

- dazu Scheiben von der gebratenen Hähnchenbrust,  
Früchten & Curry Schmand 18,50 €
- dazu mit Honig & Thymian gratinierter Ziegenkäse  
& hausgemachtem Pesto 18,50 €
- dazu gebratene Garnelen und Knoblauch-Dipp 19,80 €

## Schmackhafte Vorspeisen

Kleine Winzerköstlichkeiten auf der Schieferplatte – ideal für 2 Personen -  
Herzhafe & Feine Spezialitäten  
aus der Winzerküche mit Brot

22,00 €

Scheiben vom gekochten Rindertafelspitz  
Mit pikantem Riesling-Senf-Dipp  
Senfgurkenwürfel & kleinem Blattsalatbouquet

12,50 €

6 Weinbergs Schnecken im Pfännchen  
In Schalotten-Knoblauch Butter  
Weißbrot

10,60 €

Großes Blätterteigpastetchen  
mit Geflügelragout, Champignons, Erbsen,  
Sauce Hollandaise  
als Hauptspeise mit Beilagen Salat

13,80 €

18,80 €

## Lust auf die Suppe von heute?

Fragen Sie uns danach....

8,50 €

## Herhaftes und Feines zum Hauptgericht

### Cordon Bleu von der Hähnchenbrust

Gefüllt mit würzigem Bergkäse & regionalem Kochschinken

Rahmsoße, Spätzle

Beilagen Salat

24,80 €

### Säuerlich eingelegte Sülze

Zwiebelringe, Riesling Essig

Bratkartoffeln & Remoulade

17,50 €

### Gebratene Blutwurst

Schmorzwiebeln, Apfelstücke

Kartoffel-Sauerkraut-Stampf

Beilagen Salat

17,80 €

### Die besondere Empfehlung von Seniorchef und „Grillmeister“ Klaus Berweiler:

### „geschwenktes“ Winzersteak vom Holz Grill

(mariniertes Schweinesteak)

Hausgemachte Butter von Gartenkräutern

In Riesling geschmorte Zwiebeln

Bratkartoffeln, Beilagen Salat

20,80 €

## Fisch & vegetarische Spezialitäten

### Riesengarnelen in Kräuterbutter gebraten

feine Bandnudeln, Rispetomaten  
Beilagen Salat

20,80 €

### lauwarmes Filet von der geräucherten Himmeroder Forelle

Preiselbeer-Meerrettich, Bratkartoffeln  
Beilagen Salat

20,80 €

### ...unsere vegetarische Spezialität:

### Hausgemachte Kartoffelklöße

Mit Blattspinat & Tomate  
Champignons, Parmesan-Käsesoße, Kartoffelstroh  
Beilagen Salat

17,80 €

Bitte beachten Sie unsere Tagesempfehlungen auf der Tafel !!

## Aus unserer Vesperküche

Ofenfrischer Flammkuchen, der Klassiker zum Wein

- klassisch mit Sauerrahm, Zwiebeln & Schinkenwürfel 10,80 €  
oder  
mediterran mit Schmand, getrockneten Tomaten & Strauchtomaten  
frischen Oliven, herhaftem Schinken, gehobeltem Parmesan  
Rucola & frischen Kräutern 13,80 €

für Vegetarier bereiten wir die Flammkuchen auch gerne ohne Schinken zu!

passend zum Wein.... Kleiner Käseteller

- regionale Käseauswahl  
mit Trauben, Salzbrezeln & Brot 9,50 €

Kleiner Beilagensalat

- versch. Rohkostsalate, Blattsalat 4,80 €

für unseren kleinen Gäste:

- Bratkartoffeln mit 1 Spiegelei 5,80 €

- Kleine Portion Bandnudeln in Butter geschwenkt 4,80 €

## Was Süßes zum Dessert

Hausgemachtes gratiniertes Trester Parfait  
mit Traubenragout

9,80 €

Duo von zweierlei Sorbet  
Mit Früchten

6,50 €

3 Kugeln Eis  
Creme Eis & Sorbet

6,50 €

Lust auf unsere Dessertempfehlung?

Fragen Sie uns gerne nach dem Tagesdessert

9,50 €